

取扱説明書(保証書つき)

お買い上げまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ご使用前には必ず「安全上のご注意」をお読みください。
- お読みになった後はお使いになる方がいつでも見られる所に大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意	1～2
各部のなまえとはたらき	3～4
使用上のお願い	4
黒にんにくを作るまえに	5
ご使用方法	6～14
お手入れのしかた	15
黒にんにくの仕上がりについて	16
修理を依頼されるまえに	17
こんな表示がでたときは	17
仕様	18
アフターサービスについて	18
保証書	裏表紙

安全上のご注意

製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するための重要事項を警告・注意に分けて示します。必ずお守りください。

⚠ 警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

⚠ 注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害などが発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の絵表示で区別し説明しています。



してはいけないこと(禁止)を示します。



必ずすること(強制)を示します。

⚠ 警告

電源プラグや電源コードについて



●交流100Vのコンセントを使う。

交流200Vの電源を使うと感電・火災・故障の原因になります。

●電源プラグはほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実に差し込む。

感電・ショートによる火災の原因になります。



●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。

感電の原因になります。



●電源コードを持って電源プラグを抜かない。(必ず電源プラグを持つ)

電源コードが傷み、感電・ショートによる火災の原因になります。

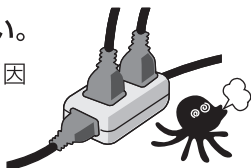
●電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない。

感電・ショートによる火災の原因になります。



●タコ足配線はしない。

発熱による火災の原因になります。



●電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、引っばったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない。

電源コードが傷み、感電・ショートによる火災の原因になります。



●アース線を実際に取り付ける。

不完全なアースは、感電・火災の原因になります。

既設のアースがない場合は、電気工事業者によるD種設置工事をおこなってください。

警告

事故を避けるために



必ず実施

- この取扱説明書に書かれた方法で使用する。

- 新鮮なにんにくを使用する。

腐敗したにんにくを使用すると食中毒の原因になります。



禁止

- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。

やけど・感電・けがの原因になります。

- 蒸気口に手や顔を近づけない。

やけどの原因になります。

- ぬれた手でさわらない。

感電の原因になります。



分解禁止

- お客様ご自身で分解したり、修理・改造は絶対にしない。

異常動作による感電・火災・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗したり、水につけたり、水をかけたりしない。

感電・ショートによる火災の原因になります。

注意



禁止

- 製品を目的以外で使わない。

感電・ショートによる火災の原因になることがあります。

- 使用中に本体を持ち上げたり、移動させない。

落下してけがの原因になることがあります。

- 付属の鍋、トレイ以外は使わない。

やけど・けがの原因になることがあります。

- 本体に直接にんにくを入れない。
必ず鍋の中に入れる。

- 水のかかる場所・ぬれた台の上で使わない。

漏電による火災や感電の原因になることがあります。

- 使用中や使用直後は高温部に触れない。
(庫内・トレイ・ふた裏・本体など)

やけどの原因になることがあります。

- 熱に弱い台の上で使わない。



電源プラグを抜く

- お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。

感電・けがの原因になることがあります。

- 異常時は必ず電源プラグを抜く。

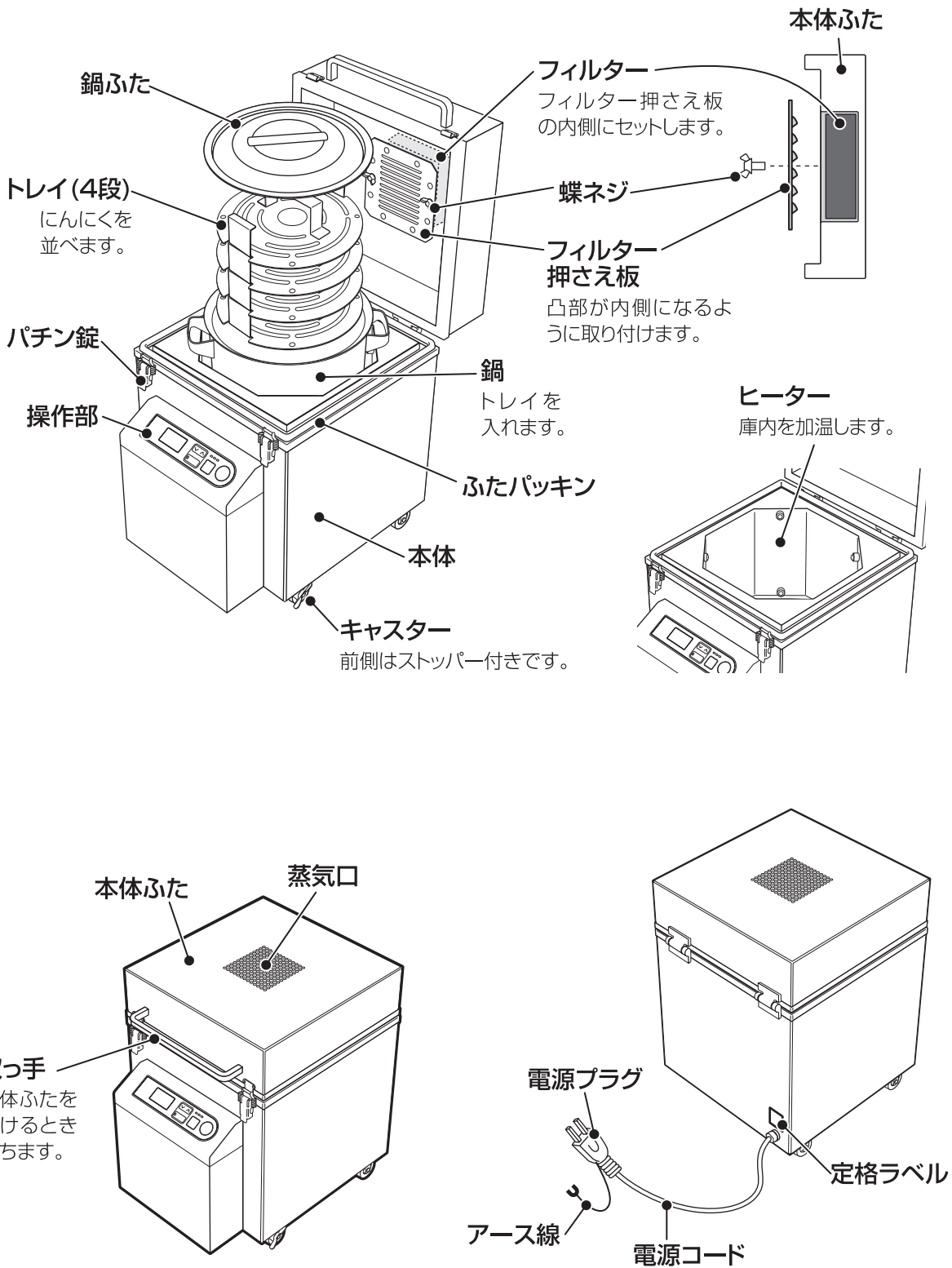
異常のまま運転を続けると、感電・火災の原因になることがあります。

- 使用時以外は、必ず電源プラグを抜く。

絶縁劣化による感電・火災・漏電の原因になることがあります。

各部のなまえとはたらき

本体



操作部

表示部

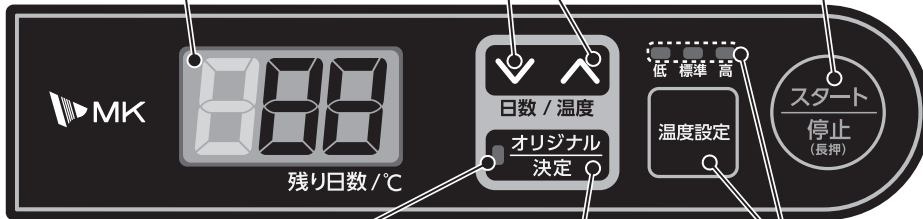
- 設定時：温度または日数を表示します。
- 運転時：日数、残り時間、設定温度を表示します。

日数/温度調節キー

運転日数と庫内温度を設定します。

スタート/停止キー

- 運転を開始させます。
- 運転終了後、「End」表示しているときに押すと次の設定ができます。
- 運転を途中で止めるときは3秒以上長押しします。



オリジナルモードランプ

オリジナルモード運転中に点灯します。

オリジナル/決定キー

- オリジナルモードで運転するときに押します。
- オリジナルモード設定中、次の設定に進むときに押します。

オートモードキー/ランプ

オートモードで運転するときに押します。

使用上のお願い

- 締め切りの室内では使わない。
室内ににんにくのおいがこもりますので、風通しの良い場所でお使いください。
- ふたを開けたまま使わない。
ふたを開けたまま使用すると、黒にんにくが作製できないことがあります。
- 必ず推奨周囲温度内で使う。(5~40℃)
黒にんにくが作製できない原因になります。
- 鍋、トレイはていねいに扱う。
鍋、トレイを変形させると、トレイが鍋に入らなくなります。
- 必ずトレイを使用する。
トレイを使わないと作製できない原因になります。
- 取っ手を持って本体を持ち上げない。
製品がこわれる原因になります。
- にんにくのおいで迷惑がかからない場所で使う。
使用中、にんにく臭が発生します。にんにくのおいで迷惑がかからない場所で使用してください。
- 湿気のある所、火気の近くで使わない。
変形・故障の原因になります。
- 使用中に電源プラグは抜かない。
運転が止まってしまう、再スタートしてもうまくできない場合があります。
- トレイを取り出すときは手袋などをする。
やけどの原因になります。
- 蒸気口にふきんなどをかけない。
にんにくの水分を逃がすことができなくなり、黒にんにくが作製できなかつたり、ふたの変形や変色の原因になります。
- 雨のあたる場所で使用しない。

黒にんにくを作るまえに

🧄 黒にんにくとは？

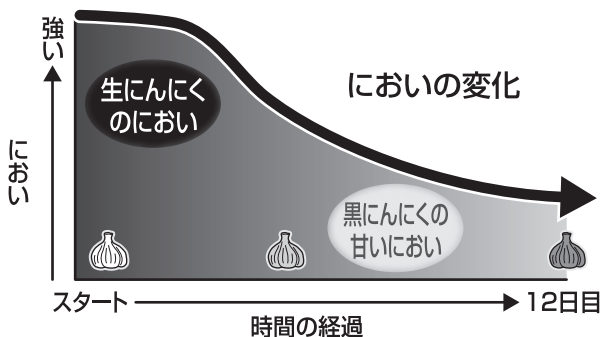
● にんにくを高温で熟成させた食品です。

黒にんにくはにんにくを熟成させた食品です。にんにくは、メイラード反応によって褐色に変化していきます。「メイラード反応」とは、糖分とアミノ酸が適切に加温されると褐色に変化する自然な反応です。

● S-アリルシステインなどの栄養成分が生のにんにくより増えます。

にんにくにしか含まれない抗酸化作用のある「S-アリルシステイン」などの栄養成分が生のにんにくより数倍増えます。

🧄 黒にんにくを作っているときのにおいについて



● にんにくのにおいがします。

初めの1週間程度は生のにんにくのにおいがしますが、徐々に甘い黒にんにくのにおいに変化していきます。

● においで迷惑をかけない場所で使ってください。

人の多い室内や洗濯物の近くでは使わないでください。においのこもらない風通しのよい場所でお使いください。

🧄 上手に黒にんにくを作るためには

● 状態のよいにんにくを使う。

にんにくの状態(乾燥具合、傷み具合)によって黒にんにくの仕上がりが変わってきます。状態のよいにんにくをお使いください。品種・産地によって、甘み・酸味などが変わってきます。保存中に乾燥が進んだり、保存期間が長いにんにくは、硬めのできあがりになることがあります。

● 一度、標準設定で仕上がりを確認してから好みの設定にする。

にんにくの状態や産地などで、仕上がりが変わりますので、標準設定の状態を確認して、自分好みの作り方をお楽しみください。

● S・M・Lサイズのにんにくを使う。

黒にんにくにはS・M・Lサイズの大きさにんにくがおすすめです。2Lなどのサイズの大きいにんにくは、若干生のにんにくの風味が残ったできあがりになることがありますので、お好みに応じて追熟してください。

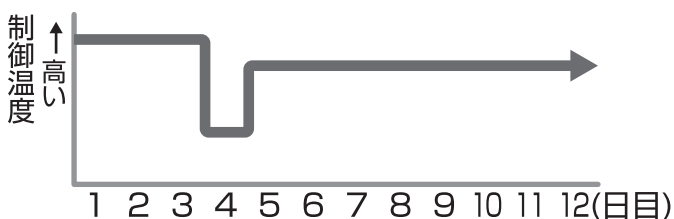
● にんにくは必ずトレイに重ねずに並べる。

鍋に直接にんにくを積み重ねるようにして入れると、黒にんにくになる過程で自身の重さでつぶれ、形が悪く、黒ずんだ黒にんにくになることがあります。

● にんにくは球の状態を使う。

🧄 加工期間について

● オートモード時は、自動で温度を制御し、12日間で黒にんにくを製作します。



ご使用方法

にんにくの準備

1 にんにくを準備する

- 土を取り除き、1カ月～1カ月半自然乾燥させたもの、または保冷保存されている球状のにんにくを用意します。
※乾燥しすぎているにんにくは水分が少なすぎて硬くなり、黒にんにくが作製できないことがあります。
※収穫したてのにんにくは、水分が多すぎて柔らかくなりすぎたり、外見が悪くなったりします。
- にんにくは1枚のトレー一杯に並べると、**重さで700～900g**です。
個数の目安は、Mサイズで約20個・Lサイズで約15個、Sサイズで約25個となります。

トレイに乗る個数と重さの目安				
枚数		1枚あたり	3枚の場合	4枚の場合
個 数	Sサイズ	約25個	約75個	約100個
	Mサイズ	約20個	約60個	約80個
	Lサイズ	約15個	約45個	約60個
重さ		700～900g	2100～2700g	2800～3600g

加工能力について

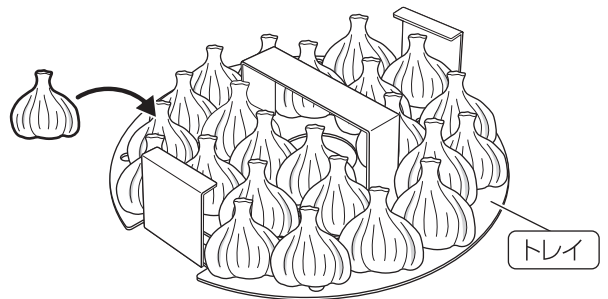
一度の作製で、にんにくは2100～3600g入れてください。
にんにくの量が少ない、または多すぎるとうまく作製できないことがあります。

ご使用方法

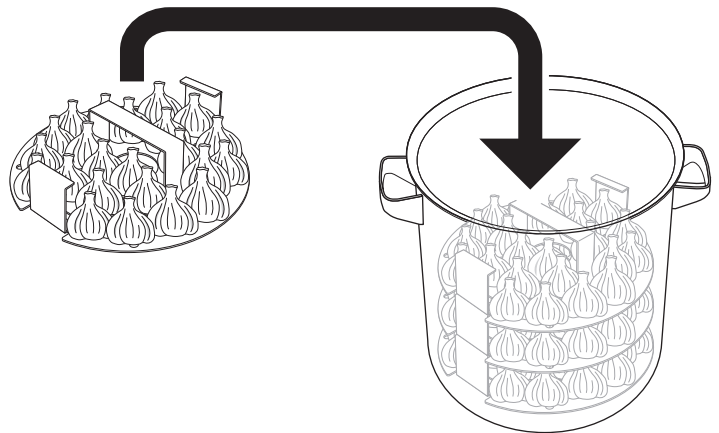
にんにくの準備

2 にんにくをトレイに並べ、鍋に入れる

①にんにくをトレイに重ねずに並べます。



②にんにくを並べたトレイを1枚ずつ鍋に入れます。



③トレイを4段重ねたら、鍋ふたを閉めます。

ご注意

鍋ふたと鍋の間にはゴミがついていないことを確認し、鍋ふたを閉めてください。

鍋ふたがしっかりしまっていないと、にんにくの水分が抜けやすくなり、硬めのできあがりになる原因になります。

鍋ふた

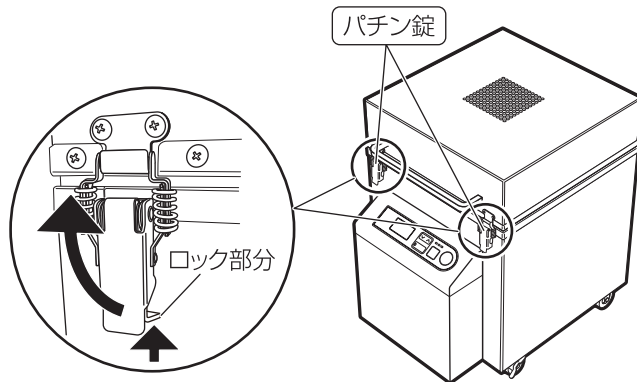


鍋ふたがしっかりしまっていることを確認する

本体の準備

3 本体ふたを開け、鍋を本体に入れる

- ①パチン錠をはずします。
●ロック部分を押しながら、開きます。

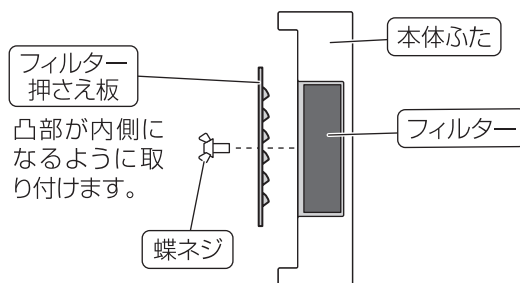


- ②取っ手を持ち、本体ふたを開けます。
●本体内部にゴミがある場合は取り除いてください。

- ③鍋の取っ手を本体矢印に合わせて、本体へ入れます。

- ④本体ふたにフィルターをセットし、フィルター押さえ板を蝶ネジで固定します。(2カ所)

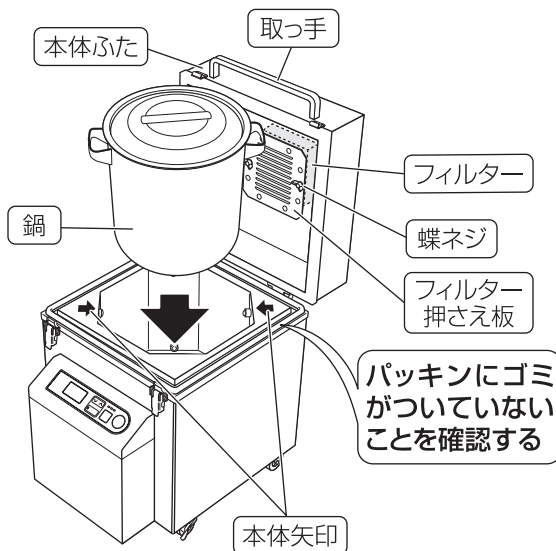
- 初めて使用する場合は、フィルターを袋から出してセットしてください。
(フィルターに表裏はありません。)



- ⑤本体ふたを閉じ、パチン錠をかけます。

ご注意

パッキンにゴミがついていないことを確認し、本体ふたをパチン錠がカチッと音がするまでしっかり閉めてください。
本体ふたがしっかりしまっていないと、にんにくのにおいがもれ、周囲が臭くなる原因になります。



ご使用方法

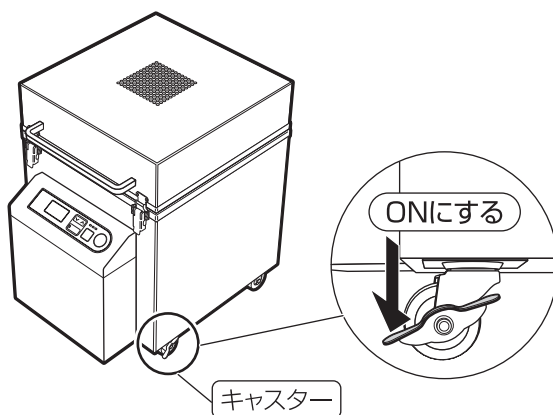
本体の準備

4 本体の置く場所を確認し、キャスターのストッパーをONにする

- ①下記の項目を確認し、全てに当てはまる場所に本体を置いてください。

雨水がかからない。	レ
近くに洗濯物などを干してない。	レ
風通しが良い。	レ
においで迷惑がかからない。	レ

- ②キャスターのストッパーをONにします。
(前側2個のみ)

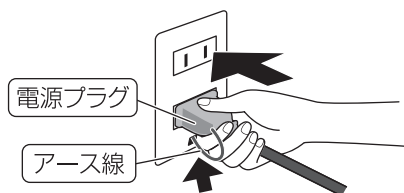


お願い

にんにくのにおいが発生しますので、置き場所の確認は慎重におこなってください。

5 電源プラグをコンセントに差し込む

- ①電源プラグをコンセントに確実に差し込み、アース線を接続します。



設定

6 モードを選択する

- モードはオートモードとオリジナルモードの2つあります。

お知らせ

にんにくの状態や産地などで、仕上がりが変わります。オートモードの標準で仕上がりを確認してから、高めまたは低めへ変更することをおすすめします。

※運転中は加工温度と加工日数の変更はできません。

オートモードで運転する場合

既定の温度制御をおこない、12日間で黒にんにくを作製します。

- ①温度設定キーを押す。

- 加工温度は「標準・高め・低め」に設定することができます。
- ※温度設定キーを押すごとにLEDが緑に点灯し、下記のように変わります。



- 標準 : 弊社既定の温度制御
高め : 標準よりやや高めの温度制御
低め : 標準よりやや低めの温度制御

- ※オートモードでは日数と温度を設定することができません。
日数や温度を選ぶ場合は、オリジナルモードを選択してください。




ご使用方法

設定

オリジナルモードで運転する場合 5工程

日数と温度を決められた範囲内で選ぶことができます。
オリジナルモードは「日数」「温度」を5工程まで設定することができます。


- ①  キーを押します。

-  と表示され、すぐに日数を示す  が表示されます。

(例)  ...工程1を表します。


オリジナルモード設定中は、 キーを押すことで次の設定に移ります。

- ②日数を設定します。

- 表示が  の状態で、上キーを押すと日数が増え、下キーを押すと日数が減ります。


 ▶  ▶  ▶  ▶  ▶  ▶▶▶ 


(例)  ...3日を表します。日数は左詰めで表示されます

日数を設定後、 キーを押すと、温度設定画面へ移ります。

0日と設定した場合は、その工程をスキップします。


- ③温度を設定します。

-  キーを押します。

表示が  の状態で、上キーを1回押すと温度が2℃上がり、下キーを1回押すと温度が2℃下がります。


お好みの温度を設定してください。

 ▶  ▶  ▶  ▶  ▶  ▶▶▶ 

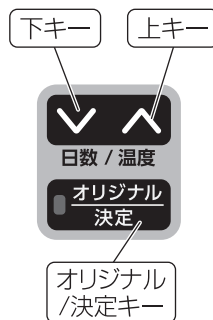
(例)  ...70℃を表します。温度は右詰めで表示されます。

OFFの場合、設定した日数分、加熱が止まります。

次の工程に移るときは、 キーを1回押します。

 が表示され、工程2を設定することができます。

同じように、工程2～5を設定してください。



日数設定範囲

0~20日

温度設定範囲

OFF、40~84℃
(2℃ずつ)

設定


初期設定について

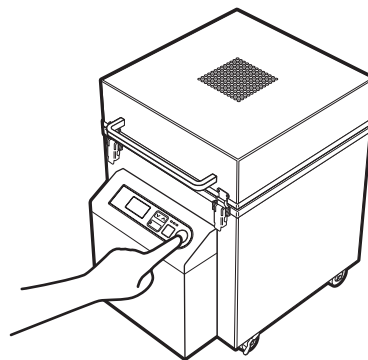
- 右記は初期設定です。以下の工程を示しています。
工程1 3日間 80℃
工程2 1日間 40℃
工程3 8日間 70℃
工程4 0日間 OFF
工程5 0日間 OFF
- 0日間設定の場合、その工程はスキップします。
オリジナルモードは設定を記憶するため、必要のない工程は日数を「0日間」に設定してください。

※にんにくの仕上がりを変更したいときは、P16をご覧ください。

工程	日数	温度
-1-	03	80
-2-	01	40
-3-	08	70
-4-	00	OFF
-5-	00	OFF

7 スタート/停止キーを押し、 運転を開始する

-  キーを押すと、運転が開始されます。



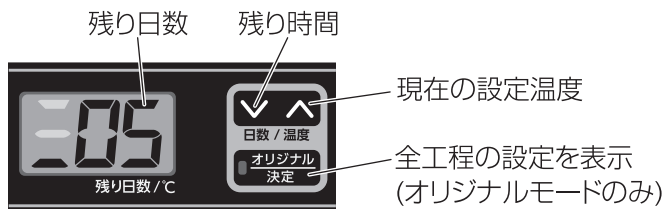
ご使用方法

運転中

- 途中でにんにくを並べ替える必要はありませんが、状態が気になるときは、運転させたまま本体ふた、鍋ふたを短時間開けて確認し、並べ替えてもかまいません。
- 鍋と鍋ふたにゴミがついていたなどで、水分が抜けると、にんにくがカチカチに硬くなる場合があります。そのときは本体ふた、鍋ふたを開け、水を20～30ml入れたカップをトレイに置いて運転をしてください。
- 必ず推奨周囲温度内でお使いください。(5～40℃)

設定した内容を確認するには


運転中に右図に示したキーを押すと、表示が変わり、数秒後に残り日数表示に戻ります。



好みの仕上がりにするために

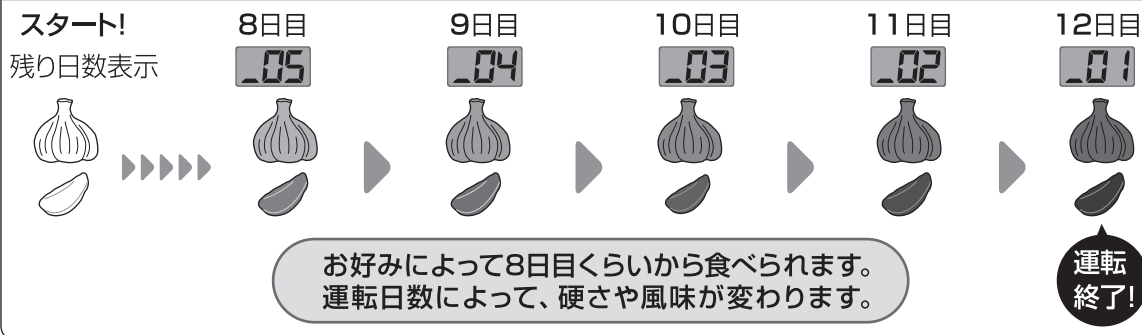
- 黒にんにくの状態はお使いになるにんにくの状態や種類によって変わったり、運転時間の経過とともに変化します。
- にんにくの加工には標準設定で12日間かかりますが、**8日目位からでき具合を確認し、好みの黒にんにくになる設定日数を見つけましょう。**

お願い

好みの黒にんにくにできあがり、運転を止めるときは、必ず  キーを長押しして運転をリセットしてください。

リセットをしないと、次に電源を入れたときに、残り時間を引き継いだまま運転を開始します。

運転中のにんにくの変化 (標準日数で運転したとき)




できあがり

8 できあがり

- 設定した日数が経過すると、**End**表示となり、自動的に停止します。

※運転終了後は速やかににんにくを取り出してください。
※運転運転の途中で好みの状態にできあがったときは、

 キーを長押しして運転を停止してください。

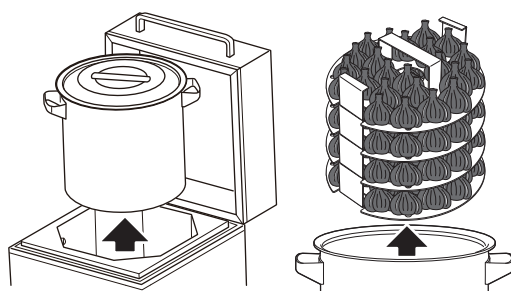


9 本体ふたを開け、鍋・トレイを取り出す

- できあがりです。
すぐに食べられますが、**10**の処理をするより食べやすくなります。
- 熟成が足りないときは、オリジナルモードで再加熱することができます。
(P.11をご覧ください。)

やけどに注意

手袋などを使って取り出してください。

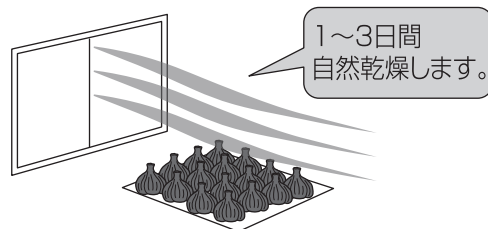


10 自然乾燥してから、冷蔵庫で保管する

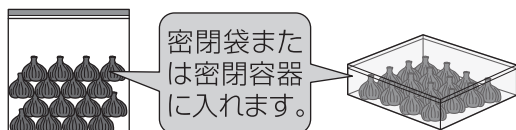
- キッチンペーパーなどの上に並べ、1~3日間自然乾燥します。(甘みが増します。)
- 密閉した容器に入れ、冷蔵庫などで保管します。2週間くらい経過すると、苦味や酸味が和らぎ、甘みが増してきます。(産地や品種など加工前の食材の状態、できあがりの味は変わります。)

保存期間のめやす

常温	約1ヶ月
冷蔵庫	約6カ月
冷凍庫	約1年



1~3日間
自然乾燥します。



密閉袋または密閉容器に入れます。



冷蔵庫なら
約6カ月

冷凍庫なら
約1年間

お手入れのしかた

⚠ 警告



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

感電・ショートによる火災の原因になります。

⚠ 注意



電源プラグを抜く

- お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。

感電・けがの原因になることがあります。

お手入れする前に

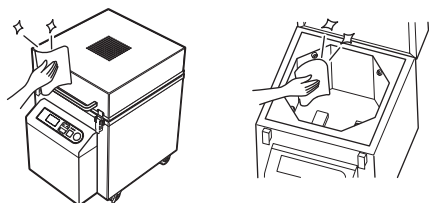
- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。



ベンジン・シンナー・クレンザー・金属製たわし・たわし・化学ぞうきんなどは表面を傷つきますので使用しないでください。

本体・・・毎回

- 水またはぬるま湯にやわらかいふきをひたし、よくしぼってから汚れをふき取り、よく乾かしてください。



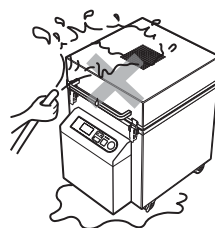
⚠ 警告



水ぬれ禁止

- 製品に直接水をかけて洗わない。

感電・ショート・漏電・サビの原因になります。

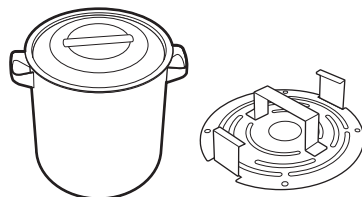


鍋・鍋ふた・トレイ・・・毎回

- 台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）とやわらかいスポンジで洗い、よくすすいで充分乾燥させてください。

お知らせ

鍋、鍋ふたとトレイの汚れは落ちない場合がありますが、そのままお使いいただいてかまいません。

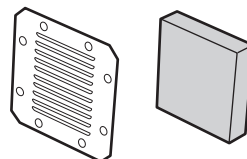


フィルター・フィルター押さえ板・・・時々

- 水またはぬるま湯で洗い、よくすすいで充分乾燥させてください。

お知らせ

- ・ フィルター表面に白い結晶が見られることがありますが、有害な物質ではありません。
- ・ フィルターは落とすと割れることがあります。



黒にんにくの仕上がりについて

- 黒にんにくの仕上がりは使用するにんにくの品質、品種、産地、保存状態、保存期間などによって変わります。オートモードでの仕上がりを元に、ご自分のお気に入りの仕上がりに近づけていくことができます。
- 仕上がりを変えたいときは、オートモードで温度と日数のいずれか、または両方を下表を参考に設定してください。

オートモード(標準)の仕上がりを元に、オリジナルモードで温度を変えたい場合

黒にんにくと温度の関係	かたくしたい場合 ▶▶▶ 温度を上げる
	柔らかくしたい場合 ▶▶▶ 温度を下げる

※仕上がりによって下表の 部分の温度を変えることをおすすめします。

	オートモード (標準)		オリジナルモードでの温度設定			
	日数	温度	かたくしたい とき	柔らかくした いとき	生にんにくの風味 が残った仕上が りを改善したいとき	焦げ臭がする仕上 がりを改善したい とき
工程1	3日	80℃	80℃		82℃	78℃
工程2	1日	40℃	40℃			
工程3	8日	70℃	72℃	68℃	70℃	

オートモード(標準)の仕上がりを元に、オリジナルモードで日数を変えたい場合

黒にんにくと日数の関係	かたくしたい場合 ▶▶▶ 日数を増やす
	柔らかくしたい場合 ▶▶▶ 日数を減らす

※仕上がりによって下表の 部分の日数を変えることをおすすめします。





	オートモード (標準)		オリジナルモードでの日数設定			
	日数	温度	かたくしたい とき	柔らかくした いとき	生にんにくの風味 が残った仕上が りを改善したいとき	焦げ臭がする仕上 がりを改善したい とき
工程1	3日	80℃	3日			
工程2	1日	40℃	1日			
工程3	8日	70℃	9日	7日	10日	6日

※上記の設定は例になりますので、お使いのにんにくによって設定をしてください。

修理を依頼されるまえに

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただきたいこと
キーを押しても反応しない	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグが抜けていませんか？ ●停電していませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグをコンセントに差し込んでください。 ●停電が復旧するまでお待ちください。運転中に停電したときは 途中で止まっている をご覧ください。
ヒーターが入っていない	<ul style="list-style-type: none"> ●オリジナルモードで、室温より低い温度設定に設定していませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ●設定温度を確認してください。
途中で止まっている	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグを抜きませんでしたか？ ●停電がありましたか？ ●スタート/停止キーをさわりましたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ●停止期間が5日以内であれば、スタート/停止キーを押し再スタートし、状態を見て止めてください。長期間(6日間以上)停止していたときは、新しいにんにくで作り直してください。
周辺がにんにくくさい	<ul style="list-style-type: none"> ●風通しの悪い場所に置いていませんか？ ●フィルターをセットしましたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ●風通しの良い場所に本体を置いてください。 ●フィルターをセットしてください。

こんな表示がでたときは

 何も表示していない	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグが抜けている。 ●停電中。 	<p>電源が入っていません。電源を入れ、再スタートするか、新しいにんにくで作り直してください。</p>
 E1表示している	<ul style="list-style-type: none"> ●温度検知部が故障している。 	<p>電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店またはお客様相談窓口へ連絡してください。</p>
 E3表示している	<ul style="list-style-type: none"> ●温度検知部が故障している。 	
 E4表示している	<ul style="list-style-type: none"> ●ヒーターが故障している。 	

※上記以外の表示がでたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店、またはお客様相談窓口へご相談ください。

仕様

型式	BGP-20	推奨設置環境	周囲温度	5~40℃
電源	100V(50Hz/60Hz)		湿度範囲	相対湿度90%RH以下
消費電力	330W		設置場所	雨のあたらない場所
質量	約34Kg	標準できあがり日数		12日間(オートモード)
鍋容量	約20L	安全装置		温度ヒューズ(109℃)・ 電流ヒューズ(250V/5A)
製品寸法	幅420×奥550×高610mm	加工能力		2100~3600g(Mサイズ)
電源コード	約3m	付属品		取扱説明書


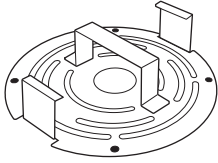

アフターサービスについて

修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店またはお客様相談窓口へご相談ください。
- この製品の補修用性能部品は、製造打ち切り後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店またはお客様相談窓口へご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理いたします。

消耗部品について

- 下記の部品は消耗部品です。不具合が生じたときは部品交換(有料)が必要です。お買い上げの販売店またはお客様相談窓口へご相談ください。

消耗部品	鍋ふた 鍋	トレイ	フィルター
			
交換時期	■ 傷んだり、汚れたり、凹んだ場合など	■ 傷んだり、汚れたり、凹んだ場合など	■ 消臭効果が減ってきたり、傷んだり、汚れた場合など
部品コード	■ 鍋ふた BG-AA001Z ■ 鍋 BG-AA002Z	BG-A0034Z	BG-AA004Z

保証について

- この製品は保証書付きです。
- 保証期間はお買い上げの日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い上げの販売店またはお客様相談窓口にご相談ください。
- にんにくの保証など、製品修理以外の責はご容赦ください。

保証書

出張修理

製品名	大型黒にんにくメーカー	型式	BGP-20
保証期間	本体1年間	※お買い上げ日	年 月 日
※お客様	〒 TEL ご住所 お名前 様	※販売店	〒 TEL 住所 店名 印

本書の※欄に記入のない場合は無効となりますので、直ちにお買い上げの販売店にお申し出になるか、またはお買い上げ年月日・販売店名を証明する領収書などを添付してください。本書にご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理対応のために使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することは一切ございません。

本書は、本書記載内容で無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書・本体添付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内（お買い上げ日から1年間）に故障した場合には、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理させていただきます。ただし、にんにくの保証など製品修理以外の責はご容赦ください。
- ご転居・その他などで、本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、下記の連絡先にお問い合わせください。
- 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。
 - (イ) ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の転倒・強い衝撃などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他の天災地変など外部に原因がある故障および損傷。
 - (ニ) 商品の仕様の限界を超えてご使用の場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合または本書に記入がなくお買い上げ年月日・販売店名などを証明する領収書などがなくない場合。
 - (ト) 消耗品(鍋ふた・鍋・トレイ・フィルター)が損傷し、取り替えを要する場合
 - (チ) 離島または離島に準じる遠隔地へ出張修理をおこなう場合。(出張に要する実費を申し受けます。)

4.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.

5.本書は再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。

★この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理、補習用性能部品の保有期間などについて、詳しくは「アフターサービスについて」をご覧ください。なお、ご不明の場合はお買い上げの販売店、または当社(〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825 TEL 026(272)4111(代))にお問い合わせください。

修理メモ

こんな症状はありませんか

- ・電源コード・プラグが異常に熱い。
- ・本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- ・製品にさわるとビリビリ電気を感じる。
- ・その他の異常や故障がある。

こんなときは

このような症状のときはコンセントから、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店またはお客様相談窓口へ点検をご相談ください。

お客様相談窓口 この製品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、

■エムケー精工 お客様相談窓口

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825

■フリーダイヤル ☎0120-70-4040

■通常電話番号 026(272)4111

■FAX 026(274)7089

■受付時間 月曜日～金曜日 午前9時～午後5時

(祝日および弊社休業日を除く)



エムケー精工株式会社

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825

TEL 026(272)4111(代)

FAX 026(274)7089(代)

[支店]

札幌支店	〒004-0841	札幌市清田区清田一条1-9-21	TEL 011(881)7311
仙台支店	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022(258)3861
東京支店	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8-3-5MK東京ビル3F	TEL 03(3604)6441
静岡支店	〒422-8035	静岡市駿河区宮竹1-13-5	TEL 054(238)0111
新潟支店	〒950-0923	新潟市中央区姥ヶ山2-18-15	TEL 025(287)0911
長野支店	〒387-0007	長野県千曲市大字屋代4299-1	TEL 026(272)8701
名古屋支店	〒453-0855	名古屋市中村区烏森町6-109	TEL 052(461)7261
金沢支店	〒920-0025	金沢市駅西本町2-8-8	TEL 076(264)1115
大阪支店	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3-6-4	TEL 06(6386)5800
四国支店	〒761-8062	高松市室新町3-5 B棟102	TEL 087(868)6781
広島支店	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3-23-27	TEL 082(871)7355
福岡支店	〒812-0061	福岡市東区筥松1-2-31	TEL 092(612)1077

BG-AA053ZO